32e Année. — Tome LXII N° 1610 Paris, 7 Mai 1925

REVUE DE VITICULTURE

DEGUSTATION DES VINS D'HYBRIDES A PARIS ET A TOULOUSE

La crise de mévente qui affecte la viticulture, a suscité quelques polémiques relativement à la culture des hybrides producteurs directs.

Cette question passionnante a de nouveau fait couler beaucoup d'encre et pour l'observateur impartial, il est amusant de constater jusqu'où le parti pris, joint à l'ignorance, peut conduire à écrire des choses contraires au bon sens, comme à la réalité des faits.

Nous sommes quelques-uns auxquels il a semblé que la plus sage attitude était de travailler et d'essayer de connaître la valeur culturale de la vigne nouvelle et d'étudier la qualité de ses vins.

M. Prosper Gervais, le distingué président de la Société des Viticulteurs de France, l'a bien compris ainsi, et c'est pourquoi il avait organisé cette année une exposition et une dégustation de vins d'hybrides à Paris. Cette dégustation venait à son heure, à un moment où l'on accusait les hybrides d'être la cause de la mévente et de produire des vins défectueux, si bien que certains viticulteurs méridionaux en étaient arrivés à demander l'interdiction de planter ces nouveaux cépages.

Il n'y a pas d'exemple dans les Sociétés humaines que le progrès ait été longtemps arrêté devant les besoins économiques de la masse, même pour protéger de légitimes intérêts.

Les viticulteurs des quatre départements méridionaux qui ont joui d'un véritable privilège pendant une période donnée et qui, hier encore, faisaient une guerre acharnée aux hybrides, sont actuellement victimes, non pas des plantations de la vigne nouvelle, mais des droits de circulation excessifs comme des prix de transport exorbitants, et ils n'ont de chance de se tirer d'affaire qu'en revenant à des vins de haut degré, à caractères spéciaux, car leurs vins d'Aramon de plaine de 7 à 8 degrés seront forcément concurrencés par ceux de vignobles établis plus près du grand centre de consommation qu'est Paris.

Hier, il était dit que les hybrides ne donnaient aucun rendement et des vins défectueux; aujourd'hui, ils sont cause de la mévente par leurs rendements considérables.

A vrai dire, les vignobles d'hybrides sont infiniment rares et ils comptent

bien peu dans la surproduction, mais ils peuvent devenir un danger si les droits de circulation augmentent ou même s'ils restent aussi élevés et si les prix de transports demeurent aussi exorbitants pour le vin. Il est indéniable que des progrès extraordinaires ont été faits ces dernières années au point de vue de la production, de la résistance aux maladies, et de la qualité des vins.

J'ai retrouvé à l'exposition de Paris des vins d'hybrides que j'avais dégustés un peu partout, notamment dans la vallée du Rhône et en Alsace; il ne paraît pas que le jury parisien ait compris tout-à-fait ce qu'on lui demandait et il a semblé, à ceux qui sont habitués à ces dégustations, qu'il a commis quelques erreurs assez caractéristiques.

A Toulouse, à la suggestion de M. Creuzé qui avait été rapporteur à Paris, M. Guillaume Héron, président du jury, avait eu l'excellente idée d'apporter un litre de vin courant acheté dans la principale maison d'alimentation de Toulouse et un échantillon des vins de Viniféras de sa production; ces deux vins ont été cotés 10 et 11 et ont servi de base pour l'appréciation des vins d'hybrides que nous avions à déguster : cette méthode très simple nous a permis de fixer les idées avec plus de précision que précédemment.

Nous avons été frappés des progrès énormes accomplis, en réalité tout ce qui était au-dessus de 10 — type des maisons d'alimentation, nous a semblé pouvoir être encouragé si la valeur culturale du plant est grande, et ce qui était au-dessous nous a semblé devoir être rejeté.

C'est ainsi que nous avons été particulièrement satisfaits des vins provenant de Seibel, dans les rouges: 6905, 4643, 4646, 5912, 5575, 5813, 5656, et même 5487, 5437, qui, moins bons que les précédents, ont cependant été reconnus aptes à rendre des services, et dans les blancs : 4762, 4986, 5409, 4995, 6468, 5279, ainsi que le Thomur et quelques autres blancs de M. Baco; il est à noter qu'un ensemble de 4646 teinturier et de 5813, qui est un vin de couleur légère, type Aramon, a donné un vin tout à fait remarquable.

Il est utile, peut-être, de donner quelques indications sur la valeur des cépages qui ont été remarqués. C'est ainsi que 4643 a une aire d'adaptation très étendue, allant des environs d'Amélie-les-Bains, en Roussillon, jusque dans les plaines d'Alsace ; en Algérie, ce cépage est de ceux qui résistent le moins au siroco, ainsi que M. Vivet l'a signalé l'été dernier.

Il y a déjà quelques années: nous avions indiqué, M. Rives et moi, que les racines de ce cépage semblaient résister au phylloxéra comme à la sécheresse; nous avons eu la confirmation de cette observation à maintes reprises cette année; c'est ainsi, notamment, qu'à Ventenac-d'Aude, nous avons vu un champ uniquement cultivé en ce cépage, greffé sur divers porte-greffes, la partie la plus aride étant en franc de pieds : cette dernière était nettement la plus vigoureuse et la plus productive. Ce cépage, par contre, est atteint d'oïdium dans certaines stations, et il n'a qu'une résistance secondaire au mildiou; il doit être sulfaté dans les années d'invasion; sa tenue, en 1915 et en 1917, m'a longtemps empêché de le multiplier dans mes plantations; ces années-ci, il triomphe avec d'énormes récoltes de bon vin. En

somme, c'est un numéro qui rendra service dans la région méridionale et qu'on peut utiliser si on se rend bien compte de ses défauts en sachant le défendre les années d'invasion.

Les échantillons qui nous sont parvenus de l'Hérault, de l'Aude et de la Vienne, nous ont paru très convenables et ils ont été notés entre 13 et 14, c'est-à-dire nettement au-dessus des vins de consommation courante.

5455 et 6905 donnent des vins, surtout le premier, nettement supérieurs à 4643. 5455 est vigoureux sur ses propres racines, guère plus résistant aux maladies que 4643, mais son aire d'adaptation n'est pas aussi étendue; nous l'avons vu pourrir à peine mûr chez M. Humbert, dans le Jura, et ce peut être un gros inconvénient pour l'extension de sa culture.

6905 donne un vin remarquable, rappelant celui de Gamay; sa production est grande et sa résistance bien meilleure que celle des deux précédents, il nous paraît que c'est une des meilleures obtentions de M. Seibel.

4646 est un teinturier à grains peu développés et à longue grappe mince, se fondant en jus, bien vigoureux sur ses propres racines, mais dont la résistance aux maladies n'est pas supérieure à 4643.

5912 est bien moins vigoureux que les précédents, et sauf en bon sol, il sera prudent de le greffer, mais sa résistance aux maladies est excellente et généralement on peut le cultiver sans traitement. C'est donc un cépage économique par excellence. Il donne un vin coloré corsé qui peut servir de vin de coupage et qui a été apprécié.

5575 est un beau cépage de grande production, dont la valeur culturale semble se rapprocher de 4643, avec cependant, moins de vigueur.

5656 a une production extraordinaire, il ressemble au 6905, mais bien moins résistant aux maladies et bien moins vigoureux.

5813 semble être un plant de la région méridionale, où il sera appelé à remplacer l'Aramon : production considérable, excellente résistance à l'Oïdium et au Mildiou ; il pourra produire des raisins de table — raisins croquants, agréables à manger.

Dans le Sud-Ouest, il est atteint par l'anthracnose et il est probable que cette maladie empêchera l'extension de sa culture.

5487 donne un vin coloré; il mûrit en première époque, débourre tard; ces trois qualités suffiraient à le faire remarquer si ce n'était en plus un producteur extraordinaire, dépassant de beaucoup l'Aramon. Je l'ai vu cultivé en Vaucluse, chez M. Paul Roche, en voisinage de l'Aramon et du 4643, qu'il dépassait d'au moin 30 %. Trois graves défauts, cependant, à signaler : il manque un peu de vigueur; il faut le greffer, sauf dans les terres riches d'alluvions ; il doit être défendu contre le Mildiou : sa résistance n'égale pas celle du 4643 et il pourrit facilement ; ce défaut est atténué du fait de sa maturité en première époque.

5437 est un teinturier extraordinaire, puissant sur ses racines, vigoureux, à taille longue ; il produit abondamment. Sa résistance au Mildiou atteint, à peu de chose près, celle du 4643; ce cépage semble appelé à un haut avenir à cause de sa puissance colorante qui le fait planter notamment en Algérie.

Un échantillon de 1000, vinifié en rosé, a, comme chaque année, été trouvé excellent; de même que les Baco 1 et l'Estellat. Il est seulement regrettable que ce dernier n'ait pas plus de vigueur et ne soit pas plus productif.

La Station œnologique de Toulouse avait, sur la demande de l'Office régional, vinifié une partie de la production du Jardin d'essai.

Un échantillon de 4636, titrant 11°6, a obtenu la note 15; et 5966, la note 12; 6425, la note 14; ce cépage hâtif, mais à débourrement tardif, est malheureusement petit producteur; son vin est remarquable.

Le vin de 6426 a été également remarqué.

Par contre, les numéros 5269, 2047 de Malègue, 5170, 5640, 6143, ont 5320, 5413, 6080, ont été jugés inférieurs aux vins courants, qui servaient d'échantillons types.

Par contre, les numéros 5268, 2047 de Malègue, 5170, 5640, 6143, ont été reconnus nettement supérieurs aux vins courants qui servaient d'échantillons types.

Dans les vins blancs, le 4762, 4986, 5409, restent parmi les meilleurs.

Au point de vue cultural, ces trois obtentions de M. Seibel sont remarquables, mais elles ont besoin d'être cultivées dans les terres d'alluvions profondes; en terrains maigres, elles doivent être greffées; contrairement à ce qui a été écrit trop facilement, 4762 n'est pas mauvais greffon, il manque d'affinité pour le Rupestris du Lot, sur lequel il est rabougri; il est, au contraire, extraordinairement beau sur 3309, Riparia et sur les hybrides de Berlandieri.

Les deux autres s'accommodent des porte-greffes usuels, 4762 représente l'immunité à peu près complète aux maladies. Le numéro 5213, dont le vin ne vaut pas les précédents, est cependant intéressant par sa vigueur et parce qu'il met en valeur de mauvaises terres.

De 6468 on a présenté cette année des vins bien meilleurs que l'année précédente. Nous avions déjà fait cette remarque, lorsque nous avons parcouru les vignobles. Vigoureux sur ses propres racines, très résistant aux maladies et produisant abondamment, ce cépage semble réunir des qualités exceptionnelles ; cependant, il restait un doute relatif à la qualité de son vin et il semble maintenant que ce vin, sans valoir ceux que nous avons cités précédemment, sera cependant très passable. Il doit être encore observé quelques années avant de pouvoir affirmer sa qualité.

4995, dont le vin a été reconnu à plusieurs reprises très bon, est vigoureux, franc de pied, résiste bien au Mildiou, mais est souvent atteint par l'Oïdium.

De nombreux échantillons des 6 et 7 mille, envoyés par M. Sauvion, de la Vienne, ont obtenu de bonnes notes, mais ces vins acides offraient une ressemblance très grande les uns avec les autres; de plus, la valeur culturale des cépages qui les avaient produits est encore trop mal connue pour que nous puissions nous risquer à en parler sans imprudence.

En résumé, excellente dégustation à Toulouse, qui est une affirmation de plus et qui nous montre combien l'étude méthodique et attentive de la

vigne nouvelle offre d'intérêt pour les viticulteurs d'avant-garde qui ne veulent pas s'endormir la tête sous l'aile.

Laissons médire les ignorants et les hommes de parti pris, mais tous les bons observateurs continuent à unir leurs efforts pour qu'au milieu de tout le fatras qui nous est offert, nous puissions trouver les 15 ou 20 cépages qui nous sont nécessaires pour produire économiquement et diminuer les risques terribles qui menacent la production viticole.

Il n'y a aucun doute que dans l'avenir, l'hybride ne donne en viticulture des résultats aussi beaux que ceux donnés en arboriculture, en horticulture et en céréaliculture.

Eugène Rouart,
Président de l'Office Agricole de la Région du Sud-Ouest.

LA VITICULTURE RHENANE ET LA QUESTION DES DROITS DE DOUANE SUR LE VIN

La question des droits de douane sur le vin est de nouveau actuelle, et les représentants de la viticulture préconisent une augmentation de ceux-ci. Le commerce du vin par contre soutient un autre point de vue qui est aussi motivé, et nous nous voyons obligés de rendre leurs véritables valeurs aux réclamations exagérées et non fondées des cercles vinicolés.

L'organe rhénan des viticulteurs, le *Deutscher Weinbauverband*, s'est occupé dans un de ses derniers numéros de « la concurrence des vins étrangers » et signale que la viticulture allemande, comparativement à celle de l'étranger, a une culture beaucoup plus difficile et des frais plus élevés. Ceci est exact. Le climat des principaux pays viticoles tels que la France, l'Italie et l'Espagne amène une récolte plus importante et des frais de culture moins élevés.

D'autre part, ces récoltes nécessitent aussi une exportation et le prix de revient meilleur marché est compensé par les droits de douane et les frais de transport, de sorte que ceux qui prétendent que le bon marché de l'exploitation des vignobles étrangers ruine la viticulture allemande se trompent. On se fait une image absolument fausse en comparant les prix du vin étranger bon marché avec les prix du vin allemand le meilleur marché; il faut comparer les vins de qualité propre à concurrencer les nôtres, et l'importation de ces derniers ne présente pas d'avantages pécuniaires du fait des frais de transport et de douane.

L'article précité termine en alléguant que les droits de douane trop peu élevés sont la cause de l'inondation du marché par les vins étrangers et donne comme preuve la statistique des importations de 1902 à 1913 et la production allemande à la même époque.

Il ressort de ces chiffres que l'importation qui se montait de 1902 à 1905 à environ 1.000.000 de quintaux, atteignait de 1906 à 1909 environ 1 million 700.000 quintaux.

Mais cette importation plus élevée concordant avec une diminution de la récolte allemande, il ne faut voir là qu'une compensation de la consommation.

En ce qui concerne la consommation elle-même, il semble que les cercles vinicoles ne sont pas bien informés.

La situation vinicole a beaucoup changé à la suite de la guerre. Le Luxembourg nous livrait libres de douane ses petits vins de Moselle. Du fait de la perte de l'Alsace-Lorraine avec 25.000 hectares de vignes (récolte de 1914 : 144.000 h.), la surface cultivée en vignes en Allemagne se réduit à 74.000 h. d'un rendement moyen de 2 millions d'hectolitres. Si l'on déduit de cette quantité celles nécessaires à l'exportation, à la fabrication du mousseux et de l'eau-de-vie, il reste pour 60 millions d'habitants environ 3 litres par an par personne. Il y a 25 ans, la consommation moyenne était de 6 litres par an. Si l'on estime au bas mot la consommation de la population des régions vinicoles (5 millions environ) à 20 litres par an et par personne, soit à 1 million d'hectolitres, il ne reste plus pour les 50 millions d'habitants restant que 2 litres par an et par personne à consommer. Si, vu la situation financière actuelle, on réduit la consommation à 4 litres, il en résulte une quantité nécessaire de vins étrangers se montant à presque un million d'hectolitres.

L'importation n'a jamais dépassé le besoin de chaque année nécessaire à compenser les mauvaises récoltes comme le prouve la statistique suivante :

Années	Récolte allemande en tonnes	Importation de vin en tonnes
1902	247.569,9	104.506,9
1903	378.569,7	105.156,9
1904	424.440,8	90.829,6
1905	385.497,8	108.692,7
1906	163.572,7	114.766,5
1907	249.189,4	141.940,7
1908	313.595,3	147.337,9
1909	202.062,0	133.561,4
1910	84.613,9	187.071,5
1911	292.288,6	176 315,9
1912	201.939,2	167.710,4
1913	100.494,7	176.242,7

A la suite de cette statistique vient se poser la question : Pourquoi la récolte a-t-elle été en diminuant depuis 1909 ?

Les cercles vinicoles répondent : du fait de l'augmentation de l'importation qui nous force à baisser nos prix et rend la culture peu profitable. Ceci n'est pas exact. La réduction provient de l'augmentation des maladies des ceps devant lesquelles nous sommes souvent impuissants, de l'apparition du Phylloxéra, des impôts très élevés sur les vins et les boissons et surtout de la loi sur les vins de 1909.

Cette loi, avec son paragraphe d'amélioration, a limité l'emploi du sucre à une mesure qui nous porte à réduire notre production, car la quantité de sucre autorisée ne suffit pas dans les mauvaises années et pour certains vignobles à préparer un vin de consommation. C'est ce qu'on avait fait remarquer lors de l'élaboration de la loi, mais le Gouvernement avait répondu que ces vignobles médiocres n'avaient qu'à disparaître. Ceci a eu lieu, car la surface cultivée qui comprenait, de 1903 à 1906, 120.000 hectares, s'est réduite depuis 1909 de 10 %. Le consommateur ne boit pas de vin aigre et l'augmentation ou l'abaissement des droits de douane n'y changera rien. La loi sur les vins n'a pas seulement contribué à faire disparaître certains vignobles, mais, comme la quantité de sucre est même insuffisante pendant les bonnes années, elle a incité à faire venir des vins étrangers de coupage. Il semble donc qu'il est beaucoup plus nécessaire de s'attaquer à la loi pour remédier à cet état de choses que d'augmenter les droits de douane pour réduire encore la consommation.

Les droits de douane proposés sont les suivants :

Vins de consommation	75 mks-or	(60)
Vins de qualité	100 mks-or	(75)
Moût	60 mks-or	(40)

Les chiffres entre parenthèses sont ceux des droits de douane actuellement en vigueur.

Les réclamations de la viticulture se résument donc dans ces quatre points :

1° Le tarif douanier de 1902 peut servir de base au nouveau tarif douanier, mais les taux devront être élevés de telle sorte qu'il soit tenu compte de la situation économique de la viticulture allemande avant la guerre.

2° A ces augmentations viendront s'ajouter celles dépendant du développement d'après-guerre.

3° Les taux du tarif douanier pour les différentes sortes de vins devront être stipulés de telle façon qu'ils ne puissent être éludés.

4° Les vins de coupage, vins à distiller ou ceux destinés à faire du mousseux ou du vinaigre n'auront pas de régime plus favorable que les vins de consommation.

Les réclamations 1 et 2 se basent sur l'opinion que les taux du tarif douanier étaient trop bas en 1902 et pas suffisants en 1918. Nous avons réfuté ces arguments plus haut. On ne peut que mettre en garde contre ces réclamations qui réduiront la consommation du vin et qui n'empêcheront pas pendant les mauvaises années que les consommateurs préfèrent le bon vin étranger au vin aigre de l'intérieur. Afin de prouver que l'importation ne nuit pas à la viticulture allemande, nous n'avons qu'à prendre la période de janvier à avril dernier où de grandes quantités de vin ont été importées. Cette importation n'a nullement influencé les prix des vins allemands qui sont montés à des sommes énormes aux enchères. La baisse

des prix signalée en avril et mai a été amenée par la pénurie subite d'argent, le manque de crédit, et la fin de l'accord de Coblence.

La réclamation relative au taux de dédouanement des vins de coupage, vins pour mousseux et vinaigre est incompréhensible, elle aura pour résultat que les districts vinicoles qui nous donnent le vin rouge disparaîtront avec le temps, puisqu'ils ont absolument besoin de vin de coupage pour exister.

Dans les attendus de la loi de 1918, il était dit qu'on renonçait à l'augmentation des taux du tarif douanier pour l'importation du vin servant à faire le mousseux « pour le développement du commerce allemand qui est dépendant des vins étrangers, le vin allemand n'entrant que pour une très petite partie dans la fabrication du mousseux ». Y a-t-il quelque chose de changé depuis 1918?

La base d'entente se trouve entre les taux de 1902 et ceux de 1918 et dans l'intérêt de l'ensemble du commerce aucune augmentation ne doit être acceptée.

M. B.

LES BOISSONS DE PRODUCTEURS DIRECTS

Encore un mot que nécessite la mise en cause, par M. Ravat, de mes opinions trop justifiées sur les liquides dont il affirme les vertus pour supplanter nos vieux vins.

M. Ravat ne semble pas se douter qu'en dehors de l'alcool, il y a des éléments savoureux qui font la valeur de nos vins ; je le renvoie à la condamnation si formelle prononcée par le grand jury présidé par l'honorable M. Mathieu, dont il n'a pas lu, évidemment, le rapport si net et si précis : *les produits des producteurs directs ne sont pas assimilables aux vins des vignes françaises.*

Je répète qu'avec un peu d'alcool et de colorant quelconque, on peut obtenir, à bien meilleur compte, des boissons alcooliques absolument aussi savoureuses que les produits sans parfums des producteurs directs, et très supérieures à celles de ceux de ces derniers qui ont mauvais goût (fox, punaises, etc., etc.).

Comparer les produits des producteurs directs avec les vins des Gamay et du Fréau ou Mourot, notamment, et essayer de les placer au-dessus, répond à une absence totale de faculté gustative, qui montre combien la fréquentation des producteurs directs est dangereuse pour l'avenir de notre vieille réputation de producteurs de vins de bonne qualité, et c'est de cela que je fais grief aux apôtres de la vulgarisation de ces plants qui tuent nos vieux cépages.

Qu'il y ait des négociants en vins qui donnent la préférence aux boissons de producteurs directs par rapport aux vins français, cela ne m'étonne pas;

lors de la fameuse campagne du sucrage, qui faillit amener la ruine des vignerons français, j'eus l'honneur d'être menacé d'être jeté à la rivière, par un groupe de négociants qui avait entrepris de me convertir de force à la fabrication de l'eau alcoolisée, mon tout petit vignoble faisait tache au milieu de leurs hectolitres *d'eau « sucrée »*.

Voici que la même aventure m'arrive avec les boissons de producteurs directs, et j'espère bien qu'avant peu, je verrai ces produits ramenés à leurs qualifications véritables, et les consommateurs éloignés de leur absorption, comme ils le furent des vins de raisins secs, par une bonne intervention législative.

Tous les marchands de vins n'ont pas la religion unique de la quantité de liquides à mettre au commerce ; il y en a encore qui cherchent la qualité, et je puis citer un de ces derniers qui fait à mes vins la gracieuseté de les préférer à d'autres, et qui me disait, avec une profonde tristesse, il y a quelques mois : « Surtout, gardez-vous des producteurs directs, vous gâteriez votre production »; j'ai commis la faute de planter un hectare d'un des as de ces fameux cépages, et je vais l'arracher.

Le progrès ne consiste pas à sacrifier la qualité de nos vins; c'est la négation du progrès au contraire, que cette propagande si active des destructeurs d'une richesse nationale.

LABERGERIE.

ACTUALITÉS

Le jus de raisin frais non fermenté des vignobles de France (Dr B.). — Répartition du territoire agricole de France. — La main-d'œuvre des dernières vendanges. — Les vins à la grande Semaine de Tours. — Les importations de vins en Suisse. — Les droits de consommation sur les vins et alcools en Nouvelle-Calédonie. — Jurisprudence. — Bouilleurs de cru. — Réparations de futailles. — Vente de récolte : un intéressant arrêt. — Augmentation du prix des engrais potassiques. — Deuxième grande Semaine berrichonne, Châteauroux 30 mai au 7 juin 19 5. — Bibliographie.

Le jus de raisin frais non fermenté des vignobles de France. — Le jus de raisin pasteurisé se garde indéfiniment et conserve toutes les propriétés et la saveur du jus frais. Ces propriétés sont entièrement différentes de celles du jus fermenté, du vin.

Sans nécessairement prendre position dans la controverse anti-alcoolique, on doit admettre, au point de vue médical, entre le moût et le vin, une différence d'une importance capitale. On peut nourrir un enfant à la mamelle avec du jus non fermenté, tandis que le vin est absolument proscrit de l'alimentation des bébés, et devrait l'être de celle de tous les jeunes enfants.

Voici, brièvement, quelles sont les propriétés du moût. Le jus de raisin contient une quantité importante de sucre (de 13 à 20 %). Ce sucre est un isomère du glucose qui est un composé normal du sang humain. On pourrait injecter ce sucre dilué dans la circulation sanguine et constater qu'il s'y comporte comme un aliment complètement digéré et y produit immédiatement de la force et de la chaleur animale.

Pris par la voie ordinaire, le jus de raisin est donc absorbé immédiatement sans nécessiter, comme les autres aliments, une digestion préalable. C'est donc un aliment qui ne fatigue pas les organes digestifs, il est utile à tous ceux qui travaillent beaucoup. Il sera bientôt considéré comme essentiel peur les malades et les débiles.

A part cette qualité primordiale, il contient des éléments qui en augmentent la valeur et en font un vrai médicament. Ses tartrates alcalins stimulent les fonctions du foie, des reins, et des intestins. Ils neutralisent les acides de l'organise et aident à leur excrétion. Il contient de petites proportions d'albumine, de fer, de manganèse, etc... qui en font un aliment complet d'une composition unique et inimitable.

Le jus de raisin, étant le produit de l'activité des cellules végétales, de l'eau qu'il contient, et qui a été élaborée dans ces cellules, est pur de toute souillure.

Le moût est, en soi, complètement stérilisé. En un mot, on peut le regarder comme la combinaison d'une eau minérale excellente et d'un aliment qui peut être stérilisé, assimilé sans effort, le tout présenté sous une forme extrêmement attrayante.

Aux Etats-Unis, le « Grape-Juice » comme on l'appelle là-bas est consommé par bien portants et malades en quantités très considérables et pour le plus grand bien de tous.

Les travaux récents du professeur Eude Monti de Turin, ont montré, en outre, que le jus de raisin, préparé suivant une technique particulière, contient des enzymes ayant une action digestive sur les matières albuminoïdes. Il agit comme un suc gastrique à l'égard des autres aliments ingérés et c'est sans doute, en grande partie tout au moins à cette propriété qu'est due la valeur thérapeutique de la cure de raisin. — Dr B...

Répartition du territoire agricole de France. — Le ministère de l'Agriculture a publié la répartition du territoire agricole de la France, d'après les derniers résultats connus, ceux de 1923. Ce document rappelle également les chiffres des années antérieures depuis 1910. Nous donnons ci-dessous, par comparaison, les résultats de 1913 et ceux de 1923.

Cultures	1913	1923
	hectares	hectares
Terres labourables	23.651.100	22.678.280
Prés naturels	4.908.668	5.104.380
Herbages	1.490.870	1.753.050
Pâturages et pacages	3.648.150	4.073.790
Vignes	1.616.621	1.608.545
Cultures maraîchères	266.845	295.940
Cultures diverses non dénommées ci-dessus : oseraies, roseraies, etc.	960.410	831.020
Bois et forêts	9.886.701	10.346.686
Landes et terres incultes	3.793.450	4.749.420
Territoires non compris dans les catégories ci-dessus	2.729.764	2.964.648
Surface totale du territoire	52.952.579	54.404.759

On constatera que la surface en vignes n'a pas augmenté pendant les dix dernières années, contrairement à ce que l'on croit communément.

La main-d'œuvre des dernières vendanges. — Le ministère du Travail a publié un compte rendu des conditions dans lesquelles s'est effectué le recrutement de la main-d'œuvre agricole des dernières vendanges.

Le tableau suivant fait connaître le nombre des vendangeurs fournis à chacune des régions viticoles :

Région de la Méditerranée	33.716
Région de Bordeaux	8.348
Région de la Loire	3.348
Bourgogne	1.299
Champagne	1.224
Charentes	859
Total	48.794

Les vins à la Grande Semaine de Tours. — Au cours de la Grande Semaine de Tours, qui se tiendra dans cette ville du 9 ua 17 mai, deux journées seront consacrées à la viticulture.

Le programme de cette foire-exposition mentionne, en effet: le 11 mai, foire aux vins, union vinicole; le 13 mai, alimentation et vins de Touraine.

Les importations de vins en Suisse. — Dans une précédente information nous avons fait part à nos lecteurs des appréhensions que causaient à nos voisins suisses les dispositions du nouveau projet de modification des droits de douane français et nous avons même reproduit les quelques lignes d'un journal suisse laissant entrevoir, le cas échéant, des mesures de représailles contre les importations françaises dans ce pays.

Nous publions aujourd'hui une statistique concernant l'importation des vins étrangers en Suisse. Nos lecteurs pourront constater que la France n'occupe pas une place prépondérante, loin de là. Que serait-ce si la Confédération helvétique, en réponse aux nouveaux tarifs douaniers projetés par le gouvernement français, venait entraver nos importations dans ce pays!

On constate en effet que sur un total de 1.430.000 hectolitres de vins introduits en Suisse au cours de l'année 1924; la France n'en a importé que 193.000 hectolitres.

En ce qui concerne les importations de vins de 13 degrés au plus, elle vient au troisième rang comme l'indique le tableau ci-dessous:

	1924	1923
Italie	778.786	371.490
Espagne	410.251	511.021
France	193.973	159.744
Autres pays	19.865	32.546
Total	1.402.875	1.074.801

Pour les vins de plus de 13°, les principaux fournisseurs, parmi lesquels la France ne figure d'ailleurs pas, sont:

	1924	1923
L'Espagne	22.560	22.712
L'Italie	1.839	1.387
Le Portugal	1.558	1.078
La Grèce	1.459	1 155
Autres pays	169	273
Total	27.585	26.605

Mais pour les vins mousseux, la France, au contraire, assure la presque totalité de la fourniture: 5.642 quintaux sur 5.873.

Les droits de consommation sur les vins et alcools en Nouvelle-Calédonie. — Une modification vient d'être apportée aux droits de consommation sur les vins et alcools importés, récoltés ou fabriqués en Nouvelle-Calédonie.

Les droits nouvellement perçus sont les suivants:

	FRANCS
Vins ordinaires en caisse ..... le litre	0 50
Vins ordinaires au-dessus de 14° 9, le surplus d'alcool pur. le litre d'alcool pur	8 »
Vins de liqueurs, vins apéritifs, vins de desserts, vins de quinquina ..... le litre	1 50
Vins de champagne et vins mousseux	2 »
Alcools de toute sorte pur ou à l'état de mélange, le litre d'alcool pur	8 »

Jurisprudence. — Il résulte d'un arrêt du Conseil d'Etat en date du 13 février dernier que les maisons de vins en gros qui livrent des marchandises à leur commerce de détail et qui paient la taxe de luxe sur ces livraisons, sont exonérées de la taxe sur le chiffre d'affaires en ce qui concerne ces livraisons.

Bouilleurs de cru. — Une question écrite a été posée à M. le ministre des Finances en vue de savoir si deux cultivateurs (le père et le fils) vivant en communauté, mais dont les propriétés sont complètement indépendantes et sont exploitées respectivement par chacun des propriétaires, n'ont pas droit, l'un et l'autre, malgré leur cohabitation, à la consommation familiale, c'est-à-dire à 20 litres d'alcool chacun en franchise des droits.

Dans sa réponse, M. le Ministre des Finances a fait observer que le critérium en la matière n'est pas de savoir si les deux viticulteurs vivaient sous le même toit ou séparément. Ce qu'il importe de déterminer, c'est d'établir si les deux propriétés font l'objet d'une même exploitation ou d'une exploitation séparée : dans le premier cas, c'est-à-dire si la vinification est faite en commun, il ne peut être attribué qu'une seule allocation de 10 litres pur; dans le second cas, c'est-à-dire lorsque les récoltes ne sont pas mélangées, chaque propriétaire peut revendiquer l'allocation de 10 litres.

Il résulte d'une réponse faite à une autre question écrite que, un propriétaire possédant deux fermes éloignées l'une de l'autre de 1 kilomètre environ, et distillant dans l'une de ces fermes, doit déclarer les quantités d'alcool qui se trouvent dans les deux fermes, alors même que la seconde ferme constituerait le lieu de son habitation principale.

Réparations de futailles. — A titre d'indication pour nos lecteurs et afin de leur permettre d'avoir un aperçu des prix, nous avons extrait du Bulletin du Syndicat des laveurs et marchands de futailles en gros de Paris, le tarif ci-dessous, des réparations de futailles établi au 1er décembre 1924, d'après le cours moyen des matières premières et de la main-d'œuvre.

Demi-muids

La première douelle	32.
Chaque douelle en sus	25.
La première pièce de fond	25.
Chaque pièce en sus	18.
Un fond entier	90.
Un cercle de fer 50/60 mm	9.50
Un cercle de fer 80/90 mm	16.50
Un bouchon métallique	2.75
Une bonde métallique complète	6.50
Un fût désabouti (sans cassure) minimum	12.
Un fût moisi (selon le degré de moisissure) minimum	18.
Dérougissage	18.

Barriques et demi-barriques bordelaises, mâcon ou rhum

	barriques	1/2 barriq
La première douelle	12.50	10.
Chaque douelle en sus	5.	3.75
La première pièce de fond	7.25	5.
Chaque pièce en sus	3.75	2.50
Un fond entier	15.	10.50
Cercle de fer 35/40 mm	3.75	—
Cercle de fer 25/35 mm	3.	2.
Cercle de bois relié à l'osier ou fil de fer	1.40	1.40
Fût moisi (selon le degré de moisissure) minimum	7 50	6.
Dérougissage	7.50	6.

Nîmoises et demi-nîmoises châtaignier ou similaires

	nimoises	1 2 nimois.
	—	—
La première douelle	9.	8.
Chaque douelle en sus	4.	3.
La première pièce de fond	5.50	4.50
Chaque pièce en sus	2.75	2.25
Un fond entier	12.	9.50
Cercle de fer de 45 mm	3.75	3.25
Cercle de fer de 25/35 mm	2.75	2.
Fût moisi (selon le degré de moisissure) minimum	6.	4.50
Dérougissage	6.	4.50

Quartauts bordeaux ou bourgognes et barils ferrés de 50/70 litres
barils ferrés au-dessous de 50 litres

	quartants bordaux et divers	barils au dessous de 50 litres
	—	—
La première douelle	8.	5.50
Chaque douelle en sus	2.50	2.
La première pièce de fond	4.50	3.25
Chaque pièce en sus	2.25	1.75
Un fond entier	9.	7.
Cercle de fer 20/27 mm	1.50	1.50
Cercle de bois relié à l'osier ou fil de fer	1.10	—
Fût moisi (selon le degré de moisissure minimum)	3.25	3.25
Dérougissage	3.25	3.25

N. B. — Ces tarifs sont susceptibles de modifications suivant les fluctuations des prix de la main-d'œuvre et des matières premières.

Vente de récolte. — Un intéressant arrêt. — La Cour d'appel de Montpellier a rendu il y a quelque temps (audience du 15 janvier dernier) un intéressant arrêt relatif à la vente d'une récolte de vins.

Il s'agissait en l'espèce d'un négociant qui, ayant acheté du vin à un viticulteur, n'avait pas retiré, à l'époque convenue, la totalité du vin acheté.

Le vin ainsi resté dans la cave du propriétaire s'étant avarié, la Cour a estimé, conformément à la jurisprudence ordinairement suivie en cette matière, que le risque devait être mis à la charge de l'acheteur; il a paru au Tribunal que le terme fixé pour le retirement étant passé, aucune obligation ne pouvait dès lors être imposée au vendeur au profit d'un acheteur négligent et seul responsable.

Augmentation du prix des engrais potassiques. — La Société commerciale des potasses d'Alsace a relevé ses prix pour le deuxième trimestre et les a fixés à 0 fr. 50 l'unité de potasse pure dans la sylvinite 12/16 p. 100; 0 fr. 60 dans la sylvinite 20/22 p. 100; 1 fr. dans le chlorure de potassium 48/60 p. 100 et 1 fr. 60 dans le sulfate de potasse marchandise en vrac, prise au départ des mines. Sur ces prix de base, des rabais de morte-saison sont accordés, ainsi que chaque année à cette époque, soit: sylvinite 12/16, avril, 4,50; mai, 4; juin, 3,50 par tonne; sylvinite 20/22: avril, 7,50; mai, 6; juin, 4,50; chlorure et sulfate: avril, 18; mai, 15; juin, 12.

Enfin, le prix des sacs est porté à 4 francs pour les sylvinites et 4 fr. 50 pour le chlorure et le sulfate.

L'augmentation des prix, en France, a été décidée à la suite de l'augmentation des salaires et des frais généraux de production, bien que la situation commerciale se soit améliorée. En chlorure de potassium, notamment, certains tonnages ont été livrés du 15 au 30 mars, mais bien tardivement, et il eût été préférable que cette amélioration se fût manifestée quelques semaines plus tôt.

Elle est due, notamment, à ce que le Kalisyndikat allemand de la potasse a mis à la disposition de la Société des potasses d'Alsace 1.000 wagons de 15 tonnes de chlorure. Les deux parties ont tiré de cet accord des avantages réciproques.

La Société commerciale était considérablement en retard pour ses livraisons à l'agriculture française; ce retard s'expliquait par une grève de quatorze jours qui a mis les mines dans l'impossibilité de procéder à des livraisons pendant la même période. D'autre part, la Société avait forcé ses livraisons à l'Amérique, pour pouvoir remplir les conditions de son accord avec le Kalisyndikat pour les livraisons de potasse aux États-Unis.

Du côté de l'Allemagne, cette livraison de 1,000 wagons de chlorure est arrivée de façon fort opportune. Les besoins de l'agriculture allemande consistent, en effet, principalement en sels d'une teneur de 40 p. 100, si bien que la production du chlorure se fait en excédent, que de grandes quantités de chlorure restent en stocks et que le traité avec la Société Commerciale intervint à point pour dégager ces stocks.

Le tarif douanier de 30 francs par quintal métrique de potasse pure, qui avait été institué par le gouvernement français en 1922, a été suspendu pour l'entrée des 1.000 wagons de chlorure.

2e Grande Semaine Berrichonne. — Châteauroux, 30 mai au 7 juin 1925. — La 2e Grande Semaine Berrichonne qui se tiendra à Châteauroux du 30 mai au 7 juin 1925, comprendra une grande Foire-Exposition où seront largement représentés l'Agriculture, le Commerce, les Beaux-Arts et le Régionalisme.

Un concours spécial de la race ovine berrichonne, doté par le Ministère de l'Agriculture, un concours départemental de chèvres et une grande Foire aux Vins et Eaux-de-Vie, réservée aux producteurs, ajouteront encore à l'intérêt de cette grande manifestation.

La liste des exposants, qui va être close, laisse prévoir une exposition de machines agricoles, d'outillage et de produits divers beaucoup plus importants qu'en 1923, et par le nombre des exposants et par l'ensemble des surfaces demandées.

Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat de la Section agricole, 47, place Voltaire, à Châteauroux.

Bibliographie

Propos de Paysan

Signe des temps. Un livre où il n'est parlé que de technique agricole : de fumier, d'engrais, de labours, de façons culturales, d'élevage, de jardinage, de basse-cour, tient aujourd'hui la vedette, si on peut ainsi dire, chez les libraires, dans les bibliothèques des gares, à côté des romans à succès.

Et ce livre, dont la première édition a été tirée à 16.000 exemplaires, se répand de lui-même. Qui donc parle encore de la routine des agriculteurs? Quelle est la raison d'un tel succès de ces « Troisièmes Propos de Paysan »?

L'auteur, qui a nom Jean-Pierre, est un paysan, un vrai, un agriculteur, qui aime passionnément son métier. S'il est un homme de progrès, il sait que « le passé, despote aveugle, veut sa part dans les innovations ». Cette pensée de Maxime Leroy sert d'épigraphe à son livre.

Et non seulement Jean-Pierre aime son métier, mais il sait beaucoup de choses et il a ce don, qui paraît inné chez lui, de nous les faire comprendre. Par sa verve, il nous rend intéressantes les questions les plus arides.

L'auteur de « Troisièmes Propos de Paysan » donne, chaque semaine, dans un grand journal de Bordeaux, une chronique agricole qui depuis cinq ans, obtient un très vif succès. Il s'est acquis par là une grande popularité qui est de bon aloi.

A vrai dire, s'il a réussi à intéresser, à passionner le paysan qui lit rarement, tous les esprits goûtent ses écrits qui ont une portée d'éducation sociale.

Troisièmes Propos de Paysan. — Un volume 320 pages, en librairie: 8 fr. Franco: 8 fr. 50. — Envoyé sur simple demande par carte ou lettre, sans mandat. Ecrire à l'auteur: Jean-Pierre, à Mauriac, par Blasimon (Gironde).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. » à 1 fr. 30 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 335 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 250 à 270 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 150 à 190 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 140 à 160 francs la pièce ; de Blois, de 140 à » francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 170 à 210 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 150 à 170 francs l'hectolitre. Vins blancs nouveaux, de 80 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges nouveaux, de 50 à 60 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rosés 1924 nu, de 120 à 230 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 275 francs la barrique. Vins blancs supérieurs, de 300 à 700 francs la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, de 200 à 300 francs. Gros plant 1924, de 100 à 120 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 4 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 5 fr. 50 à 6 fr. 25 le degré. Les vins rouges 1924, de 4 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nîmes (27 avril 1925).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 8 à 11°, de 41 à 55 francs l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 5 fr. 50 à » fr. le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 5 fr. 25 à « fr. « le degré. Trois-six à 86°, 375 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 215 à 220 fr.

Montpellier (28 avril). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 41 à 56 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de 57 à 60 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. » le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 410 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de Montpellier à 52°, » francs. Crème de tartre, 475 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 75 à 2 fr. 05 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25° de rendement, 1 fr. 25 le degré.

Béziers (1er mai). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 41 à 43 francs ; de 9°, de 45 à 47 francs ; de 10° à 11°, de 49 à 56 francs ; vins rosés, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 6 fr. 25 à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (25 avril). — Vins rouges de 8 à 9°, de 42 à 47 fr. ; de 10 à 11°, de 49 à 58 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré. Picpoul, de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, 415 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, 375 francs. Trois-six de marc 86°, 385 francs. Eau-de-vie de marc 52°, 235 francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 3 mai 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 53 à 65 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (2 mai). — Récolte 1924, de 8 à 12°, de 42 à 60 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, » à » francs.

Perpignan (2 mai). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 43 à 50 francs ; de 10 à 12°, de 50 à 60 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de 170 à 220 francs. Trois-six de vin à 86°, pas d'affaires ; trois-six de marc à 86°, » francs. Alcools rectifiés » francs les 100°.

Brignoles (Var) (15 avril). — Ralentissement prononcé des affaires en suite des fêtes de Pâques, les quelques rares transactions ont été faites sur la base de 5 fr. 50 le degré.

Les vins rosés blancs et Jacquez restent toujours sans demandes.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 124 fr. 25 à 124 fr. 75 ; orges, 90 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 101 fr. à 107 fr. ; maïs, 96 à 101 fr. ; seigle, 90 fr. à 107 fr. ; sarrasin, 88 fr. 00 à 93 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, 98 fr.; avoines, 88 fr. 00 à 97 fr 50. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 112 fr. 63. — Buenos-Ayres, 110 fr. 84. — Chicago, 107 fr. 67. — Sons, 50 fr. 00 à 80 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 70 à 80 fr. ; jaune commune, 48 à 52 fr.; Saucisse rouge, de 64 à 72 fr ; chair blanche, du Midi, de 50 à 62 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 90 à 120 fr. ; paille d'avoine, de 75 à 110 fr.; paille de seigle, 90 à 129 fr.; foin, 150 à 185 fr.; luzerne, 160 à 210 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille); d'arachides blanc, 82 fr. 00 (Marseille); palmistes 71 fr. 50; de coprah, 78 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 340 à 400 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 196 fr. 00 à 197 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 10 fr. 50 — Veaux, 5 fr. 00 à 11 fr. 20. — Moutons, 3 fr. 50 à 19 fr 50 — Porcs 6 fr 00 à 11 fr. 00.

Crème de tartre 475 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tarte brut 1 fr. 75 à 2 fr. 05 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 25 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 84 fr. 20. — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 107 fr.

Sulfate de cuivre 98 0/0 en sacs, de » à 218 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 25 francs. — **Soufre sublimé** pur, 90 fr. — **Soufre trituré** 80 0/0. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 250 à 320 fr. les 100 kg. — Poires choix : 400 à 800 fr. — Citrons d'Algérie : 10 à 30 fr. le 100. — Bananes : 70 à 140 fr. — Ail : 400 à 750 fr. — Champignons : 750 à 1.430 fr. — Choux-fleurs : de 100 à 250 francs le 100 — Tomates d'Algérie : de 400 à 700 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 700 à 2 000 fr. — Oranges d'Algérie, de 200 à 260 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 250 à 700 francs. — Pommes communes, 120 à 220 francs. — Pois verts d'Algérie, de 150 à 230 francs. — Asperges de 360 à 850 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 26 avril au samedi 2 mai 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	» »	5 »	» »	3
Lundi.....	11 »	3 »	7 »	2
Mardi.....	13 »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	14 »	3 »	8. 5	»
Vendredi..	16 »	3 »	9. 5	13
Samedi....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	14 »	0 »	7 »	1
Lundi.....	12 »	1 »	6. 5	2
Mardi.....	15 »	3 »	9 »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	10
Jeudi.....	» »	» »	» »	0.4
Vendredi..	» »	8 »	» »	5
Samedi....	14 »	1 »	7. 5	»
	LYON			
Dimanche.	9 »	— 1 »	4 »	»
Lundi.....	13 »	4 »	8. 5	0.8
Mardi.....	8 »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	12 »	» »	»
Jeudi.....	15 »	5 »	10 »	»
Vendredi..	16 »	9 »	12. 5	3
Samedi....	14 »	2 »	8 »	1
	MARIGNANE			
Dimanche	13 »	8 »	12 »	»
Lundi.....	» »	6 »	» »	»
Mardi.....	12 »	2 »	7 »	0.4
Mercredi..	17 »	12 »	14. 5	»
Jeudi.....	19 »	8 »	13. 5	1
Vendredi..	20 »	» »	» »	»
Samedi....	16 »	8 »	12 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
....26....	11 »	9 »	10 »	18
....27....	14 »	4 »	9	8
....28....	13 »	3 »	8 »	3.3
....29....	21 »	9 »	15 »	1
....30....	21 »	11 »	16 »	6
.... 1....	21 »	9 »	15 »	10
.... 2....	14 »	3 »	8. 5	»
	MONTPELLIER			
....26....	» »	» »	» »	»
....27....	» »	5 »	» »	»
....28....	» »	6 »	» »	»
....29....	» »	9 »	» »	»
....30....	» »	9 »	» »	»
.... 1....	» »	» »	» »	5
.... 2....	» »	7 »	» »	»
	BORDEAUX			
....26....	13 »	9 »	11 »	7
....27....	14 »	4 »	9 »	50
....28....	14 »	8 »	11 »	»
....29....	» »	3 »	» »	3
.... 30....	17 »	8 »	12. 5	»
.... 1....	» »	6 »	» »	»
.... 2....	» »	3 »	» »	»
	NANTES			
....26....	13 »	» »	» »	»
....27....	14 »	» »	» »	»
....28....	» »	» »	» »	»
....29....	13 »	3 »	8 »	6
....30....	» »	6 »	» »	»
.... 1 ...	14 »	4 »	9 »	19
.... 2 ...	» »	3 »	» »	0.1

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.